鍋・土鍋での炊き方（ふた付きの鍋をご用意ください）

※炊飯器や圧力鍋などでも炊くことができます。
※基本的なご使用方法は、鍋や土鍋の取扱説明書に従ってください。
●2箱または、3箱一緒に炊飯することもできます。

1 鍋に水を入れます。（下の表をご参照ください）

◎1箱・2箱分を炊くときの水量目安（mℓ）　※お水の量はお好みにより加減ください。

商品名	1箱(袋)	2箱(袋)	商品名	1箱(袋)	2箱(袋)	商品名	1箱(袋)	2箱(袋)
まごころお赤飯	300	600	海鮮ピラフ	300	600	栗赤飯	250	500
丹波大納言小豆の赤飯	280	560	中華風角煮おこわ	200	400	松茸ご飯	220	440
山菜おこわ	210	420	紀州産梅とじゃこのご飯	320	640	信州ごぼうのおこわ	220	440
五目おこわ	230	460	安来産筍のご飯	270	540	桜と梅のおこわ	230	460
鯛めし	250	500	出西生姜のご飯	230	460	島根和牛ご飯	230	460
ハーブ鶏とトマトのピラフ	300	600	宍道湖産しじみご飯	230	460			

2 「小豆」または「具材」を入れた後、「お米」を入れて、すぐにかき混ぜてください。

アルファ化米の袋から、脱酸素剤を取り出すのを忘れないでください。
●梅とじゃこのご飯の場合：じゃこの具を入れます。
●栗赤飯の場合：栗と丹波大納言小豆を入れます。
●桜と梅のおこわの場合：桜の具を入れます。

ご注意 水の中にアルファ化米を入れると、即吸水して固まってしまいますので、すぐにかき混ぜてください。

3 蓋をしてすぐに強火で炊きます。沸騰したら弱火にしてください。

※アルファ化米は吸水が早いので、水と合わせたら、すぐに加熱を始めてください。
※目安です。沸騰までの強火が3分前後。米の表面の水がなくなるまでの弱火が4分~8分程度。商品、容器サイズ、調理機器等により異なりますので、ご参考までに。
●ハーブ鶏とトマトのピラフを調理される場合は、焦げ防止のため、弱火の途中でかき混ぜてください。

4 表面の水がなくなったら、火を止めます。火を止めた状態のまま、20分以上、蒸らしを行います。

ご注意 パチパチと音がしだしたらすぐに火を止めてください。

この時点では芯が残っていますが、蒸らしを行うことで芯はなくなり、おいしく炊きあがります。
※おいしく仕上げるコツは、十分に蒸らしを行うことです。

5 蒸らしが終わったらかき混ぜ、盛り付けてできあがりです。

●梅とじゃこのご飯の場合：調味梅干を混ぜ込みます。
●桜と梅のおこわの場合：紀州産梅の具を混ぜ込みます。